SORBET À LA RENOUÉE DU JAPON X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 24 personnes

Ingrédient	Quantité							
Jus de renouée	250 ml (tiré à l'extracteur)							
eau	1 Litre							
sucre	300 grammes							
jus gingembre	1 càc (tiré à l'extracteur)							
Oeuf	1 Blanc							
citron	0.50 pièce (pour le jus)							

Préparation

1.	Récolter de jeunes pousses de Rénouée du Japon (garder à l'esprit qu'il s'agit d'une plante exotique
	invasive et que des fragments de la plante laissés au sol peuvent suffire à la propager!)

2.	Passer les jeunes pousses à l'extracteur de jus

3.	Mélanger le jus obtenu à l'eau et au sucre. Ajuster le goût avec du jus de gingembre (très peu!) et d	le
	citron	

4.	Passer	en so	rbetière.	Une	fois	le sorbet	pris	à trois	quart,	incorporer	un	blanc	d'oeuf	battu	en neige	